

Bunt, süss, salzig oder doch lieber bitter?

Durch die aktuell geltenden Corona-Massnahmen ist das Nachtleben noch nicht wieder so, wie es vorher war. Um diese Zeit zu nutzen, stellen einige Schaffhauser Barkeeperinnen und Barkeeper sich, ihre Bar und ihre Lieblingsdrinks vor.

Text Larissa Ruh
Bilder Melanie Duchene

SCHAFFHAUSEN. Für Danijela Nothof war von Anfang an klar, es zu etwas bringen zu wollen in dieser Branche. Ihre Motivation war gross – sie besuchte mehrere Barkeeper-Kurse und erarbeitete sich ihr Wissen und ihre Fähigkeiten per «learning by doing» nebenher in der Gatsby Bar. «Ich geniesse jeden Tag und freue mich jedes Mal aufs Neue, weil man nie weiss, was einen erwartet», sagt sie. In ihrer eleganten Arbeitskleidung, passend zum Ambiente und roten Lippenstift, steht sie hinter der Bar, lächelnd und voller Elan, ihr Können zu präsentieren. Mit wenigen Handgriffen zaubert Nothof eine spezielle Variation eines Drinks mit Gins. «Ich mag Gin – es ist etwas, das man nicht zu Hause zubereiten würde.» Sie zündet einen Rosmarinzwig unter einem umgedrehten Glas an und gibt verschiedene Zutaten hinzu. Einen Moment später ist ihr Lieblingsgetränk auch schon fertig.

Whiskey Sour – ein beliebter Drink

Wer sich öfters in der Tabaco Lounge aufhält, kennt ihn – Simon Schürch. Lange Zeit war er Mitarbeiter und Barchef. Anfang dieses Jahres übergab Patrik Gisi sein Amt als Geschäftsführer an ihn ab. Kurz darauf änderte Schürch nicht nur das Konzept, sondern auch einige Details im Inneren der Bar. Das Tabaco-Team fällt durch seinen 20er-Jahre-Kleidungsstil auf sowie die Bar selbst mit einem etwas rustikalen Ambiente. Schürch arbeitete schon als Jugendlicher in der Gastro-Branche. «Während meiner Lehre verdiente ich mir einen Zustupf hinter der Bar.» Seit nun neun Jahren begeistert er seine Gäste im Tabaco mit auf sie zugeschnittenen Cocktails und Drinks. «Die Arbeit als Barkeeper ist meine Passion», sagt er. Es gebe zwar auch nega-

tive Punkte, diese würden sich aber durch die positiven aufheben. Die Liste der speziellen Geschichten, die sich im Tabaco abspielen, sei lang. «Ein weiblicher Gast, Mitte 50, reklamierte einmal, sie hätte zu wenig Alkohol in ihrem Getränk und schüttete es kurzerhand dem Barkeeper entgegen», erzählt Schürch und lacht. Er habe es witzig gefunden – der Barkeeper weniger. «Am meisten freut es mich, die Gäste mit speziellen Cocktails zu überraschen», meint er. Kurz darauf kreiert Schürch einen Whiskey Sour. Es sei ein beliebter Drink – simpel und ausgewogen. «Ob Winter oder Sommer, der passt eigentlich immer.»

«Fingerschnippen mag ich nicht»

«So richtig Spass macht mir meine Arbeit, wenn es rappellvoll ist und ich nicht mehr weiss, wo hinten und vorne ist», sagt Nicolas Del Mestre und zündet sich eine Zigarette an. Er habe schon mit 20 Jahren begonnen, hinter der Bar zu arbeiten. Vier Jahre lang mixte er für das Tabaco die Drinks, danach zwei Jahre für die Neustadt Bar. Als er dann aus dem Studium fiel, war es für ihn klar, in der Gastrobranche Fuss zu fassen. Im Cuba Club arbeitet er nun auch schon seit drei Jahren, zwei davon als Geschäftsführer, und seit diesem Jahr ist er sogar Mitinhaber. Auch «Spässli» mit den Mitarbeitern kommen nicht zu kurz – wenn es denn die Zeit zulässt. Teilweise würden ungeduldige Gäste mit den Fingerschnippen oder pfeifen, um seine Aufmerksamkeit zu bekommen. «Das mag ich gar nicht – man kann das auch freundlicher machen», sagt er. «Einmal kam immer wieder derselbe Gast, bestellte ein grosses Bier und griff daneben und bestätigt dies. «Ich bin ein offener Mensch und geniesse den Kontakt mit unseren Gästen.» In die Theke komme man nicht, um sich zu betrinken – mehr, um das Ambiente und die speziellen Cocktails zu erleben. Zu ihrem



Mit einem guten Auge für Optik, mixt Nicolas Del Mestre hier seinen Lieblingsdrink: Den Boulevardier.



Hier schüttelt Natacha Stauber gerade einen Gin-Bee – ein beliebter Cocktail in der Bar13.

aber schon wissen, in welche Richtung der Geschmack gehen soll – ob süss, sauer oder bitter», sagt er. Der Boulevardier ist ein eher bitteres Getränk. «Ich habe mich für den entschieden, weil ich ihn für einen Wettbewerb selbst verfeinert habe und somit mein eigenes Geschmackempfinden mit dabei ist», so Del Mestre.

Ein kleiner Workaholic hinter der Bar

«Meine Zwillingsschwester arbeitete auch schon hier – teilweise führte das dann kurzzeitig zu kleinen Verwirrungen», sagt Kris Vincetic, die als Aushilfe in der Theke arbeitet. Es sei nicht so, dass sie nicht gerne anderweitig unterwegs wäre, aber sie sei als ein kleiner Workaholic bekannt, sagt sie und lacht verlegen. Ihre Chefin Karin Stoll steht gleich daneben und bestätigt dies. «Ich bin ein offener Mensch und geniesse den Kontakt mit unseren Gästen.» In die Theke komme man nicht, um sich zu betrinken – mehr, um das Ambiente und die speziellen Cocktails zu erleben. Zu ihrem

«So richtig Spass macht mir meine Arbeit, wenn es rappellvoll ist und ich nicht mehr weiss, wo hinten und vorne ist.»

Nicolas Del Mestre
Mitinhaber Cuba Club

Job in der Bar kam sie, als sie am Stars in Town aushalf. Karin Stoll war begeistert und stellte sie ein. Vincetic beginnt mit der Zubereitung ihres Lieblingsdrinks: der «Rigi-Spritz». Weil dieser aber nicht der Extravaganz der Bar gerecht werde, mixt sie zusätzlich einen «Jaka-Licious». Der Drei-Komponenten-Drink wird erst richtig speziell, als der selbst gemachte Blue-Tea hinzukommt. Das Gin-Getränk beginnt sich aufgrund der Säure vom Tonic Water violett zu verfärben. Durch die Dekoration von Basilikum, Brombeere und Zitrone erhält der Drink den letzten Schliff.

«Die Bar ist meine Bühne»

«Ich komme aus einer Gastrofamilie und habe schon als Teenager in dieser Branche gearbeitet», sagt Natacha Stauber, Barchefin der Bar13. Es sei ein toller Job, da man viel reisen und überall auf dieser Welt arbeiten könne. «Die Bar ist meine Bühne», meint sie und lacht. «Ich bin Barkeeperin und Seelsorgerin gleichzeitig.» Viele ver-



Stilvoll füllt Danijela Nothof den Gin mit Tonic Water auf. Simpel und doch speziell.

trauen ihr ihre Sorgen an. «Das Coole ist, das alle locker sind und man auf keine Höflichkeitsformen achten muss.» Die meisten seien den ganzen Tag am Arbeiten – sie könne den ganzen Tag geniessen und geht erst abends arbeiten. Gibt es aber einen grossen Ansturm, ist sie auf sich alleine gestellt – da komme keiner zu Hilfe. Dies sieht sie aber nicht als Negativpunkt. «Im Gegenteil, der Stress und das dabei entstehende Adrenalin pusht mich erst recht, und ich habe noch mehr Spass», sagt sie. Witzig findet es Stauber, wenn die Gäste «Gin Tonic» ohne Gin bestellen. «Ja, dann ist es halt einfach ein Tonic», sagt sie und lacht. Eines Abends seien etwa 25 junge Männer eines Jungesellenabschieds vorbeigekommen – alle in Kleidung der Chippendales. «Das war ein Spass, alle dachten, die hätten wir gebucht gehabt.»

Eine Frau fiel aus dem oberen Stock

Florian Bohn kommt ursprünglich aus Berlin und arbeitete einige Jahre im Ban-

«Im Gegenteil, der Stress und das dabei entstehende Adrenalin pusht mich erst recht, und ich habe noch mehr Spass.»

Natacha Stauber
Barchefin Bar13

GALERIE
Mehr Bilder unter
www.shn.ch/click

deros in Singen. «In Berlin ist natürlich alles sehr speziell, und auch in Singen war es etwas ganz anderes, hinter der Bar zu stehen.» Seit fast zwei Jahren ist er jetzt im Orient tätig und seit einem Jahr bereits Barchef. Der Job als Barkeeper sei mit viel Spass, aber auch Aufwand verbunden. «Einerseits arbeitet man halt dann, wenn andere frei haben, andererseits trifft man auch dort seine Freunde, hat gute Musik und viel Spass», sagt Bohn. «Man erlebt einiges und muss mit stressigen Situationen gut umgehen können.» Dies sagt er nicht umsonst: «Vor ein paar Jahren fiel aus dem oberen Stock des Orients ein weiblicher Gast direkt auf den Bartresen – aus welchem Grund, hat man nie herausgefunden», erzählt er. Es sei ein Schock für alle gewesen, da auch Gläser kaputt gingen. Sie habe den Fall jedoch unbeschädigt überstanden. Ein anderes Mal hätte eine Gruppe von jungen Frauen ihn hochheben wollen. Und, haben sie? «Ja», meint er, lacht und zeigt ein Beweisfoto.



«Der Blue-Margarita-Ice ist nicht nur ein Blickfang, sondern schmeckt auch mega lecker», sagt Florian Bohn.



Kris Vincetic beschreibt sich selbst als einen Workaholic. Wenn andere feiern, steht sie gerne hinter der Bar.



«Es muss nicht immer der speziellste Drink sein, manchmal sind es auch die Klassiker, welche überzeugen», so Simon Schürch.

Die Barkeeper verraten die Rezepte ihrer Lieblingsdrinks



Gin mit geräuchertem Rosmarin
von Danijela Nothof aus der Gatsby Bar



Whiskey Sour
von Simon Schürch aus dem Tabaco

■ Rosmarin unter umgedrehtem Glas anzünden. Eis einfüllen, 1dl Rotwein hinzugeben und wieder ausschütten. Geschmack soll auf Glas übergehen. 4cl Gin Deux Frères ins Glas geben und mit Tonic Water auffüllen.
Deko: Rosmarin und Zitronenzeste

■ 5cl Bourbon Whiskey eingiessen, 3cl frischen Zitronensaft sowie 2cl Zuckersirup hinzufügen. Ein Eiweiss und etwas Aromatic Bitters beigegeben. Nun wird alles mit Eis geschakelt und durch ein Sieb ins Glas gefüllt.
Deko: Orangenzeste



Boulevardier
von Nicolas Del Mestre aus dem Cuba Club



Jaka Licious
von Kris Vincetic aus der Theke

■ Eis ins Glas füllen und durch Rührbewegung anschmelzen lassen, um das Mischverhältnis anzupassen. 4cl Wild Turkey 101 Bourbon, 2cl Martini Rosso und 2cl Campari hinzufügen. Auf Eis gut verrühren.
Deko: Orangenzeste

■ Eis ins Glas füllen. 6cl Gin eingiessen und mit Tonic Water auffüllen und einen Schuss Blue-Tea (eigenes Rezept) hinzufügen.
Deko: Zitronenschnitt, Brombeere und Basilikum



Gin Bee
von Natacha Stauber aus der Bar13



Blue Margarita Ice
von Florian Bohn aus dem Orient

■ Eis in den Shaker füllen. 4cl Bombay Gin, 2cl frischen Zitronensaft und 2cl Honigsirup dazugeben und mit Basilikum auf Eis shaken. Auf Cru-shed Ice servieren.
Deko: Zitronenschnitt und Basilikum

■ Glasrand mit Limette anfeuchten und Salz daraufstreuen. Eine Flasche Smirnoff Ice im Glas stürzen, sodass nichts ausläuft. Anschliessend 4cl Tequila silver, Saft einer halben Limette und 2cl Bols-Blue-Likör über die Flasche giessen. Zum Schluss hebt man die Flasche an, damit sich alles mischt.
Deko: Limettenscheibe